

SANT VALENTIN SAN VALENTÍN ST. VALENTINE'S

COPA DE CAVA I APERITIU DE BENVINGUDA

COPA DE CAVA Y APERITIVO DE BIENVENIDA

GLASS OF CAVA AND WELCOME APERITIF

A COMPARTIR A COMPARTIR TO SHARE

Verat en semi-salaó i fumat amb emulsió d'ají verd

Caballa en semi-salazón y ahumada con emulsión de ají verde

Semi-salted and smoked mackerel with green chili emulsion

Aguachile de carabassó amb remolatxa, avellanes i tartufata

Aguachile de calabacín con remolacha, avellanas y tartufata

Zucchini aguachile with beetroot, hazelnuts and tartuffe

Coca d'albergínia fumada, anguila, cansalada viada i katsuobushi

Coca de berenjena ahumada, anguila, panceta y katsuobushi

Smoked eggplant coca, eel, bacon and katsuobushi

Carxofes amb cansalada ibèrica i pinyons al pal tallat

Alcachofas con panceta ibérica y piñones al palo cortado

Artichokes with iberian bacon and pine nuts al palo cortado

Arròs de gambes i cloïsses fet amb brou de galeres

Arroz de gambas y almejas hecho con caldo de galeras

Shrimps and clams rice made with galley soup

Filet de vedella a la brasa

Solomillo de ternera a la brasa

Grilled tenderloin beef

POSTRES POSTRE DESSERT

Mousse de gerds, lichi i rosa

Mousse de frambuesa, lichi y rosa

Raspberry, lychee and rose mousse

MARIDATGE EN MESA MARIDAJE EN MESA PAIRING AT TABLE

Vi blanc Vino blanco *White wine* Can Sumoi - D.O. Penedès

Vi negre Vino tinto *Red wine* Pruno - D.O. Ribera del Duero

Aigües minerals Aguas minerales *Mineral waters*

Cafès i infusions Cafés e infusiones *Coffees and infusions*

65 EUROS

filigrana

RESTAURANT

14 02 2024